Nr. 27. Kraków 13 marca 1913 r. Bezpłatny dodatek do „NOWIN". (Osobno sprzedawać nie wolno).

PRAKTYCZNA GOSPODYNI

wychodzi w każdy czwartek jako dodatek do „Nowin"

wraz z Biblioteką powieściową „NOWIN"
- Romans i powieść -
10 tomów rocznie.

Mody wiosenne.



Kostyum wiosenny z materyału kratkowanego z żakietem nowego fasonu.

Skromny kostyum z rewersami szalowemi z ciemniejszego jedwabiu.

Uczesanie i grzebienie modne.

Wróżą powrót wysokiej koafiury. Fryzyerzy paryscy mówią o niej swoim klientkom, ale jeszcze nie czeszą wysoko; odsłaniają trochę wyżej szyję i uszy, podnosząc upięcie włosów. Wysokie uczesanie nie dla każdej fizyognomii jest korzystne — więcej robi do twarzy blondynkom, z delikatnemi rysami.

Bardzo modne są grzebienie i opaski szyldkretowe, nakładane srebrem, złotem lub imitacyą brylantów; szpilki z główkami ozdobnemi, osadzonemi na zawiasach, dającemi się naginać podług upięcia włosów. Elegantki posiadające gust wytworny, nie noszą żadnych świecideł, tylko g ł a d k i g r z e b i e ń i szpilki z pięknego jasnego szyldkretu.

Toczek wiosenny do uszycia w domu.

Podajemy obokd wzór foremki, którą trzeba zrobić z drutu podług fig. 1, wysoką na 16 c. a obwodu dolnego 64 cent. (przymierzyć). Rondko dopasowane ze sztywnego tiulu czy merli, szyje się ze skosu 12 c. szerokiego, złożonego we dwoje, około 78 c. długiego na złożeniu, a przy dolnym brzegu zebranego w fałdki do 64 c. Główkę pokrywa się tiulem i podszywa fularem; rondo zakończone drutem, również obejmuje się skosem fularu. Pokrycie toczka stanowi materya miękka jedwabna, krajana zupełnie skośnie, lub tiul fałdowany we dwoje. Naturalnie, że trzeba zręczności do sfałdowania i upięcia materyi na główce; rondko obciąga się gładko i wygina mniej lub więcej, wyżej czy niżej — jak lepiej do twarzy. Przy jedwabnym toczku można dać dwa sute pukle tiulowe, zakończone skosem atłasu i podtrzymane drutem. Można rondko dać słomkowe, np. z przeszłorocznego kapelusza, zamiast pukli dać skrzydełka lub strusie piórka; wszelka fantazya dozwolona, byle całość wyszła zgrabnie i do twarzy.

Wzór toczka.



Jakie powinno być mieszkanie zdrowe.

Akademia w New-Vorku wydała następujące przepisy, jak powinno wyglądać zdrowe mieszkanie.

„Należy usunąć z mieszkania wszystkie meble, prócz niezbędnych. Należy usunąć wszystkie zwierzęta domowe, jak psy, koty małpy, wiewiórki, białe myszy, kury i gołębie; nie powinny się znajdować firanki, dywany, obrazy, rzeźby i przedmioty, na których może kurz osiadać: przed drzwiami nie powinno być ani rogóżek ani słomianek. Okna muszą być zawsze otwarte. Wolno trzymać w domu tylko kanarki i złote rybki". Jeżeli ktoś trzyma się tego przepisu, to napewno dojdzie do wniosku, że życie jest przyjemne.

Kuchnia francuska.

W Paryżu pojawiła się na półkach księgarskich książka p. t. „Gastronomia", w której autor ukrywa się pod pseudonimem Ali-Baba.

Jest to studyum historyczne kunsztu kulinarnego, w którem autor powołuje się na autorytety w tej dziedzinie i podaje wiele cennych przepisów różnych smacznych potraw. Z największem zamiłowaniem opisuje autor wszystkie fazy rozkwitu gastronomicznego. O kuchni nowszych czasów pisze:

Wyszukanemi potrawami odznaczała się epoka renaissance'u. Pierwsza francuska książka o kuchni była płodem pióra kucharza Karola VII, zjawiła się w r. 1490. Za czasów Rabelais Francuzi umieli już przygotowywać 15 gatunków sosów, zaś z samych tylko jaj robili 16 różnych potraw.

Za panowania króla Henryka II, pojawił się w Paryżu s z p i n a k przywieziony przez Holendrów z Azyi. Za Karola IX stół francuski wzbogacił się o dwa dania: i n d y k a i k u k u r u d z ę. Jedno i drugie było darem Nowego Świata. Pierwsze, t. j. indyka przywieźli z Ameryki hiszpańscy Jezuici, drugie Portugalczycy.

W epoce odrodzenia kuchnia francuska zajmowała pierwsze miejsce w Europie. Włosi niemało przyczynili się do jej powodzenia swoją subtelną znajomością gastronomii. Osoby bliskie Maryi Medicis, przeniosły na grunt francuski nieznane dotychczas potrawy włoskie, później zaś, starowłoski zwyczaj podawania na zakończenie menu różnego rodzaju deseru jak: l o d y, k r e m y i t. d. utrwalił się na zawsze. Włochom również należy się uznanie za wynalezienie sposobu robienia likierów. Panowanie Henryka III, odznacza się najbardziej tem, że zaczęto używać po raz pierwszy w i d e l c a.

Ludwik XII, zjednał sobie sławę w kulinarnej dziedzinie nie tyle jako gastronom, lecz jako żarłok, o jego apetycie stworzono tysiące anegdot.

Król ten osiem razy dziennie siadał do stołu, gdzie podawano od 20—30 różnych potraw. Znając tę namiętność króla, kucharze starali się stwarzać coraz to nowsze potrawy i temu monarsze zawdzięczamy pojawienie się na stół tak smacznej rzeczy jak sos pomidorowy niektórych, potrawy z jarzyn, owoców i wiele nowych napojów jak np. k a w y (zwyczaj picia kawy jest pochodzenia hiszpańskiego), gorącej c z e k o l a d y, której do jego czasów używali tylko Hiszpanie i h e r b a t y przywiezionej w owych czasach z Siamu.

W epoce Ludwika XIV otwarto pierwszą kawiarnię naprzeciwko gmachu Francuskiej Komedyi; ta wielką rolę odegrała później, gdy została przeniesiona na jedną z ulic

Przepisy świąteczne.

Babka doskonała. 5 szklanek żółtek ze szklanką cukru utrzeć w donicy aż do białości, dodać 4 szklanki mąki (ucierać dobrze, aby grudek nie było), wlać pół szklanki przegotowanej i przestudzonej śmietanki, pół szklanki drożdży, korzeni, jakich się podoba, uwiercić wszystko dobrze i postawić, aby podeszło. Gdy trochę podrośnie, wlać dwie szklanki klarowanego masła, znów wiercić i wlewać do form, gdy podejdzie wstawić w piec nie bardzo gorący.

Mazurki rodzenkowe. Osiem żółtek, filiżankę cukru i filiżankę drobno usiekanych migdałów — trzeć w donicy aż zbieleje wszystko, dodać filiżankę lekko namierzonej mąki, trzeć znowu. Gdy się rozmiesza, wlać pianę z ośmiu białek, wsypać filiżankę rodzenków bez pestek i trochę skórki pomarańczowej lub cytrynowej, wymięszać wszystko prędko i robić mazurki w papierowych formach wysmarowanych masłem.

Mazurek daktylowy. Ubić pianę z 6-ciu białek dosypując po trochu 1 funt miałkiego cukru, a potem ucierać w donicy przez $\frac{1}{2}$ godziny. Dodać $\frac{1}{2}$ funta oparzonych i poszatkowanych drobno migdałów, $\frac{1}{2}$ funta daktyli pokrajanych w paseczki i $\frac{1}{2}$ ft. tartej czekolady; wszystko to wymięszać razem, rozsmarować na blasze wyłożonej opłatkami i upiec w letnim piecu. Po wystygnięciu polukrować lukrem białym, cytrynowym lub ananasowym.

Mazurek z pomadką czekoladową. Zrobić kruche ciasto z $\frac{3}{4}$ ft. mąki, $\frac{1}{2}$ ft. masła, $\frac{1}{4}$ ft. cukru i jednego żółtka. Upiec go w średnim piecu. Wziąć 1 funt czekolady w tabliczkach, rozgrzać w piecyku, a gdy zmięknie; dodać łyżkę deserowego masła, zalać kwaterką gęstej surowej śmietanki i gotować, aż się czekolada rozpuści i zgęstnieje. Wtedy odstawić i stygnącą już wylać na placek i równo nożem rozsmarować, a potem postawić w zimnem miejscu do stężenia.

Obiady gospodarskie.

Dyspozycye na tydzień z uwzględnieniem pory roku.

Piątek 14 marca (post).

Zupa szczawiowa (suszony) z jajami faszerowanemi. Karp w śmietanie. Legumina chlebowa.

Sobota 15 marca

Zupa cytrynowa z makaronem włoskim. Ziemniaki z grzybami. Legumina parzona.

Niedziela 16 marca.

Rosół z kluskami grysikowemi. Sztuka mięsa z sosem grzybowym. Kotlety cielęce ze szpinakiem. Śmietana bita z biszkoptami.

Poniedziałek 17 marca.

Kapuśniak na kiełbasie. Polędwica na dziko garnirowana. Naleśniki z konfiturami.

Wtorek 18 marca.

Zupa kartoflana. Wątróbka cielęca z ryżem i sałatą z pomidorów. Suflet z pomarańczy.

Środa 19 marca (post).

Zupa grzybowa z kluseczkami. Fasola na kwaśno. Kotlety ze śledzi. Grzauki z marmoladą.

Czwartek 20 marca.

Zupa grochowa z grzankami. Pieczeń cielęca ze świeżą sałatą i z kartoflami. Legumina biszkoptowa przekładana konfiturami.

Jak gotować szynki?

Gotując szynki*) trzeba uważać żeby ich nie rozgotować i ażeby nie popękały. Gotowanie szynek jest rzeczą trudną; łatwo szynki nie dogotować lub rozgotować. (Zauważymy przy tej sposobności, że bardzo często w handlach delikatesów i w sklepach masarskich sprzedają szynki nazbyt mało ugotowane, często nie dogotowane, niekiedy napółsurowe i niesmaczne; kupcy wolą wogóle niedogotowane szynki, bo niedogotowana szynka „ładniej się kraje". Szynka jednak powinna być raczej przegotowana niż niedogotowana. Najlepsze szynki są w domu ugotowane: są one kruche i miękkie, szynki, kupowane u masarzy, wyglądają wprawdzie ładnie, ale nie są tak smaczne, zawierają zaś wiele wody, bo masarze mają specyalne aparaty do gotowania szynek w parze pod wielkiem ciśnieniem, przyczem celem rozpulchnienia mięsa i zarazem powiększenia jego wagi, bardzo dużo wody wtłoczone zostaje w szynkę, która staje się pozornie — „soczystą". *Przyp. red. „Nowin"*).

Gospodyniom przydadzą się w tym okresie przedświątecznym wskazówki, jak gotować szynki. P. Różycki poleca szynki i wogóle wędliny wkładać do wrzącej wody. Jeźli bowiem woda nie wrze i do niej wrzucimy szynkę, to zanim się ugotuje, wymoknie i wyciekną soki z mięsa. Szynka, wrzucona do wrzącej wody, sparzy się z wierzchu, mięso twardnieje, kurczy się i nie puszcza z siebie soków. Woda w ciągu gotowania nie powinna jednak ciągle wrzeć, bo szynka mogłaby się z wierzchu zbyt rozgotować, a w środku być surowa.

Czas gotowania jest rozmaity. Małe z młodych wieprzów szynki potrzebują na ugotowanie się 2—3 godzin; większe 3—4 godzin.

Czy szynka jest należycie ugotowana, próbować można wbijając do niej długi widelec. Jeźli w chodzi w mięso z początku lekko, a dochodząc do środka natrafia na opór, to jest oznaką, że szynka w środku jest surowa. Ale takie wbijanie widelca psuje szynkę. Stosować ten sposób trzeba, gdy szynkę gotuje się prędko, w bardzo wrzącej wodzie. Jeśli się zaś gotuje szynkę dłużej, 3—4 godzin, to w następujący sposób poznać można, czy jest ugotowana:

Szynka z tłustego, młodego wieprza, gotowana przez 3—4 godzin, będzie w dużym kotle pływać ponieważ taka szynka ma dużo tłuszczu, a zatem jest lżejsza. Natomiast szynka z wieprzów starszych, mięsnych lub chudych, pływać nie będzie.

Jest jeszcze trzeci sposób próbowania, czy szynka jest ugotowana. Naciska się szynkę palcami od strony mięsa chudego. Jeźli pod naciśnięciem czuje się, że włókna mięsne się przerywają, palec zaś bez wysilenia wchodzi w szynkę, jest to dowodem, że szynka jest ugotowana.

Wreszcie i po kościach można poznać, czy szynka jest ugotowana. Jeźli bowiem koło kości jest mięso pokurczone i od nich odpada, świadczy to, że szynka ma dosyć gotowania.

Szynkę ugotowaną należy wyjąć z kotła i włożyć do zimnej wody, aby wyziębła. Woda zimna szybko ziębi szynkę i soki, które przez gotowanie utworzyły się w mięsie, pozostają w niej, bo powierzchnia stwardnawszy wskutek oziębienia nie przepuszcza ich. Szynka przez to staje się delikatną w smaku.

W zimnej wodzie ma szynka pozostać około pół godziny. Potem trzeba ją wyjąć, aby obciekła i wynieść w chłodne miejsce.

*) Wskazówki powyższe wyjęliśmy z książki p. A. Różyckiego, b. kierownika pracowni p. Satałeckiego, obecnie znanego samoistnego przemysłowca p. t. „Wyroby masarskie, praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin dla masarzy i gospodyń". Kraków 1908. *Przyp. Red. „Nowin"*.

L. KORZENIOWSKI
ulica Floryańska L. 22
poleca: Wszelkie gumowe artykuły hygieniczne dla Pań i Panów.

bocznych na lewym brzegu Sekwany — podczas wielkiej rewolucyi zbierali się tutaj na narady wybitni działacze. Panowanie Ludwika XIV zasłynęło i tem jeszcze w kuchni francuskiej, że w tym czasie wynaleziono sposób fabrykowania szampana.

Ludwik XV, w wolnych chwilach lubił również sam gotować. Znakomicie przyrządzał ciasto — a jego maszynki, do kawy nikt nie miał prawa dotykać się, gdyż kawę gotował zawsze sobie król sam. Na stole Ludwika XV. pojawił się ananas, a w r. 1716 jakiś podróżnik przywiózł do Francyi z Chilii pierwsze poziomki. Jako przyprawy do potraw w tym samym czasie zaczęto używać pieprzu przywiezionego z Kochinkiny. Wina Bordeaux i burgundzkie stały się niezbędną częścią składową każdego obiadu i to zaszczytne miejsce udało im się zachować do dnia dzisiejszego.

W roku 1675 znalazł się człowiek, którego imię sprawiedliwie możemy umieścić na kartach historyi — jest to niejaki pan Boulanger, on to otworzył pierwszą *restauracyę* a zdarzenie to stało się początkiem nowej ery w historyi kuchni. Przedtem potrawy wyszukane były pożywieniem tylko ludzi bogatych i zajmujących wysokie stanowiska, od tej chwili stały się dostępne dla każdego, kto tylko posiadał zbywającego luidora w kieszeni. I dziwne zaiste zjawisko! Sztuka kulinarna stała się demokratyczną zyskała tylko na tem, gdyż zaczęła się rozwijać i zdążała coraz szybszymi krokami do zupełnego udoskonalenia się.

Ludwik XVI lubił też dużo i dobrze zjeść, a ta namiętność kosztowała go nawet życie. W czasie ucieczki z Paryża król nie zwracając uwagi na prośby swej małżonki Maryi Antoniny, podczas popasu w Parennes nie chciał wstać od stołu zanim nie spróbował wszystkich potraw, jakie dla niego sporządził jego pierwszy kamerdyner. Tymczasem przyjaciele króla, którzy nań czekali opodal przy drodze, nie mogąc się go doczekać, byli pewni, że król został schwytany i dlatego zajęli się tylko swoim losem. Królewska rodzina została aresztowana jedynie z powodu tego opóźnienia.

Rewolucya wysunęła na czoło średnią i małą burżuazyę, która myślała tylko o tem, żeby mieć pełne żołądki i nic ją nie obchodziły wszelkie gastronomiczne subtelności. Arystokracya albo zlożyła swoje głowy pod gilotynę, albo wyemigrowała — ich znakomici kucharze pozbawieni chlebodawców zaczęli zakładać restauracye tak w kraju jak i zagranicą tak, że wielka rewolucya nietylko przysłużyła się do rozpowszechnienia nowych idei, lecz i do równoczesnego tryumfu kuchni francuskiej.

W ostatnich latach XVIII stulecia pewien Francuz cukiernik, wynalazł sposób konserwowania różnych produktów i od tej chwili *konserwy* zajmuję wybitne miejsce w szeregu innych artykułów spożywczych.

Napoleon wielki był wielkim wodzem, lecz mało się znał na subtelnościach sztuki kulinarnej, a jedzenie uważał, jako bardzo nudną konieczność. Będąc cesarzem, raz jeden tylko wystąpił ze swoją inicyatywą w tej dziedzinie, wyrażając życzenie, żeby na obiad dano mu... kiełbasy. Kiełbasa miała wywołać wspomnienie chwil, kiedy będąc jeszcze nieznanym za czasów swej młodości, odżywiał się tak marnie. Kucharz zdziwiony tą dziwną zachcianką swego cesarza, dołożył wszelkich starań, żeby chociaż zewnętrznemi ozdobami uszlachetnić tę ordynarną potrawę. Napoleon jednak nie zwrócił na te starania kucharza żadnej uwagi i ruchem niezadowolonym zsunąwszy nożem ozdoby — uśmiechem przyjaznym powitał kiełbasę i zaczął spożywać ją z apetytem. Pomimo to stół cesarza odznaczał się wykwintem i wprawiał w zdumienie bogactwem i pięknością zastawy. I na tem polu, jak na wszystkich innych, otaczał się cesarz ludźmi uzdolnionymi i znającymi się na rzeczy, a kuchnia w Tuillerie mogła być wzorem dla kucharzy wszystkich domów panujących.

Tradycyę wykwintnej kuchni francuskiej później jeszcze podtrzymywali wybitni przedstawiciele świetnej epoki drugiego cesarstwa. W ostatniej jednak lat dziesiątce szereg paryskich restauracyi wszechświatowej sławy musiały zamknąć swe podwoje. Doprowadzona do najwyższej doskonałości wysubtelniona sztuka kulinarna — widocznie i stopniowo zanika obecnie — albo, być może, staje się znów tylko przywilejem kuchni bogatych domów.

Wydawca: Krakowskie Tow. wydawnicze. Odpowiedzialny i naczelny redaktor: Ludwik Szczepański. Drukiem Aleksandra Rippera w Krakowie.